



Waterkloof Circumstance Cabernet Franc

Algemeen

Zoals de naam reeds doet vermoeden, is het een samenloop van omstandigheden die deze biodynamische wijn zo uniek maakt. Hij is gemaakt van oude wijnranken, aangeplant in de nabijheid van de zee, waardoor je een lang groeiseizoen krijgt met ontwikkeling van rijpe, geconcentreerde wijnen, fijne zuren en mineralen.

Circumstance Cabernet Sauvignon groeit op de hellingen van de Schapenberg. De wijngaard is op ongeveer 5km van de zee (False Bay kustlijn) gelegen waar de Cabernet Sauvignon-druiven groeien op een hoogte tussen 260 en 280 meter boven de zeespiegel. De krachtige Zuidwestenwind die hier waait zorgt voor een controlerende invloed op wijngaard en oogst. De vulkanische ondergrond bestaat voornamelijk uit zandsteen met middelgrote stenen, die vooral hun nut bewijzen als een vorm van drainage, tegelijkertijd zorgt de grond ook voor het behoud van condens. De wijngaarden zijn 9 jaar oud en geven een rendement van ongeveer 8 ton/ha.

Voor alle premium-wijnen van Waterkloof is de filosofie van het wijn maken dezelfde. Een traditionele, minimalistische, natuurlijke aanpak met zo weinig als mogelijk inmenging in het proces van wijn maken. Dit zorgt voor wijnen die het karakter van de druif en het terroir nog beter weerspiegelen.

Alle stappen in het proces worden met de nodige omzichtigheid aangepakt, de druiven worden vroeg in de morgen geplukt, waarbij de koele lucht zorgt voor een betere bewaring van de vruchten en hun aroma's, de trossen worden in zijn geheel, langzaam en voorzichtig geperst, de wijnmaker maakt ook hier de keuze voor een natuurlijke, wilde vergisting. Het vruchtensap wordt in open houten vaten gefermenteerd. Enkel een beetje sulfiet wordt toegevoegd verder geen andere additieven (zuren, enzymen, ...). De druiven worden maximaal 2x per dag naar beneden geduwd om nog betere extractie te hebben van kleur en aroma's. 30 dagen mag de wijn verder 'rijpen' bij de pellen. Om zekere te zijn dat enkel de fijnste tannines naar boven komen, wordt gebruik gemaakt van een mandpers.

De wijn mag dan verder rijpen in nieuwe (40%) en oude (60%) Franse eiken vaten en dit gedurende 22 maanden.

Soort

Rood complex

Bodem en ondergrond

Stenen, Vulkanisch, Zandsteen

Druif

Cabernet Franc

Land

Zuid-Afrika

Regio

Stellenbosch

Jaargang

Rijping

Vatrijping

Cépage/Assemblage

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



2016 Nieuwe vaten 22 maanden Mono-cépage

Kleur

Intens kersenrood

Geur

Complexe aromatische bom die nu reeds een veelvoud aan geuren vrijgeeft waaronder veel zwart fruit (bramen, cassis), kruidige noten (peper, rozemarijn), animale trekken (stalgeuren, bos), hint van vanille en hout, tabak.

Smaak

Aanwezige tannines zorgen voor een flinke body, nu reeds mooi evenwichtig, maar nog een aantal jaren bewaarpotentieel.

Gastronomie

Deze krachtpatser kan reeds complexere gerechten de baas, zoals haarwild, lamsvlees, rundsvlees, ...

Lekker bij

BBQ, Haarwild, Lamsvlees, Rundsvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

14.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

10 jaar